

Unverkäufliche Leseprobe aus:

Tilman Allert

Gruß aus der Küche

Soziologie der kleinen Dinge

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main

Inhalt

1	Gruß aus der Küche	7
2	Vide-Greniers	14
3	Genau	17
4	Der Himmel steht Ihnen offen	20
5	Klänge in der globalisierten Welt	33
6	Pina Bausch	38
7	Blockschokolade	57
8	Regieren im Land der Steine. Besuch beim armenischen Präsidenten	60
9	Erhaben entrückt: High Heels	71
10	»Lecker«. Kein Unwort des Jahres	77
11	Vom Rüttelflug des Falken	81
12	»Misstöne zerreißen einem das Herz«. Musizieren im Verein	87
13	Lieber Abraten?	99
14	Islam an der Hochschule	105
15	All my loving. Loblied auf das Schminken	111
16	Messebesucher	123
17	Roland Barthes	126
18	Dunkle Brillengestelle	132
19	»Und zwar« ... Helen Leuninger	135
20	Ich geb's weiter	138
21	Great again. Kultur der Amerikaner	145
22	Jüdischer Humor	150
23	Petters Schimpansen. Eine Novelette	160
24	Destroyed Jeans	167

25	Abschied vom Abschied	172
26	Der Dutt beim Mann	178
27	Vom Gestaltwandel des Jubels	182
28	Ein Primaner schreibt an Günter Grass	185
29	Klassentreffen	196
30	Der neue Thermomix	200
31	Charles Aznavour und die Integration	206
32	Fado für Pinto. Epilog zu »Latte Macchiato«	210
33	Karl Lagerfeld. Ein Deutscher in Paris	216
34	Der Tagestourist	230
35	Kalter Schweiß. Max Weber in Lourdes	234
36	Zwei Brüder und Kant. Lothar und Bazon Brock	242
37	Abschlussball mit Leonhard Cohen	250
38	Zur Lage der Wegauskunft	255
39	Sturheit als Beruf. Rede zum Abschluss des Studiums	261
40	Poem für Fritz Bernstein	273
	Nachwort: Von der Größe der kleinen Dinge	275
	Nachweise	284

1

Gruß aus der Küche – Die Entwicklung der deutschen Esskultur hat dank der Wertschätzung, die die gehobene Gastronomie genießt, einen stetigen Aufschwung genommen. Die Tendenz zur kulinarisch anspruchsvollen Küche ist unverkennbar. Längst haben wir uns daran gewöhnt, dass die Prominenz der Kochkunst im Fernsehstudio ihre Geheimnisse unter die Zuschauer bringt, und angesichts der unübersehbaren Menge an Kochbüchern – von der Edelfersion bis zu den Versionen für Leute mit knappem Geldbeutel – bedarf es keines weiteren Belegs dafür, dass die gute Küche zu einem Medium der Selbstdarstellung geworden ist. Wer sich in kulinarischer Hinsicht souverän und urteilssicher zu bewegen versteht, wer etwa bei Käse anderes als »Edamer« oder »Camembert« assoziiert, verzeichnet Distinktionsgewinne. Nach dem Motto »Sag mir, was Du isst, und ich sage Dir, wer du bist«, von Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), einem der ersten Philosophen der Kochkunst, seiner »Physiologie des Geschmacks« vorangestellt, ist das Essen statusbedeutsam geworden. Dass im Lande eine erfreuliche gastronomische Sensibilität entstanden ist, hat mit der Ausbreitung der internationalen Küche in den Restaurants der Städte zu tun, Connaisseurs scheuen selbst lange Wege nicht zu guten Adressen auf dem Land, von denen es reichlich gibt. Der herausfordernde Kontrast zur gewohnten Speisekarte – zu Hühner-Frikassee und Rindsroulade – durch den kulinarischen Transfer der Einwanderermilieus, hat die deutsche Küche unter Zugzwang gesetzt und Fahrt aufnehmen lassen. Sie bemüht sich

darum, das Angebot zu raffinieren und geschmacklich zu verfeinern, mit der Betonung der Regionalküche als dem derzeitig vorherrschenden Nonplusultra, allenfalls gebremst durch die Ernährungsvorschriften und Diätethiken, die der Gesundheitskult anmahnt.

Aber die kulinarischen Feinheiten sind nur die eine Seite des Geschehens. Parallel zur entstehenden Vielfalt der Menüs ist eine Entwicklung im Kommunikationsraum des Essens zu verzeichnen. Die Werte, nach denen Menschen in der Tischgesellschaft zusammenkommen, sind um eine weitere Dimension bereichert worden, und das zeigt sich an der Rhetorik bei Tisch, an episodischen sprachlichen Wendungen, mit denen der Service das Eindecken und das Ausheben der Teller begleitet. Den Verzierungungen einer Melodie vergleichbar, schmücken sie die kulinarische Abfolge, die der Gast nach seiner Bestellung erwarten darf. Im Unterschied zum geradezu klassischen Wunsch »Wohl bekommt's« oder »Ich wünsche guten Appetit« wird der Gast unserer Zeit sich nicht mehr groß darüber wundern, wenn der Kellner mit einem »Viel Vergnügen« den Teller serviert bzw. seine Erläuterungen zum Gericht beschließt. Diesen rhetorischen Details liegt ein bemerkenswerter Wechsel in den Einstellungen und Werten zum Essen zugrunde. In dem Maße, in dem die Gäste in kulinarischer Hinsicht kundiger und entsprechend anspruchsvoll geworden sind, entwickeln sie eine erhöhte Aufmerksamkeit für die kommunikative Rahmung des Servierens. Als zeremonieller Höhepunkt des Restaurantbesuchs wird der Auftritt des Küchenchefs begrüßt, ein Schulterschluss mit dem kulinarischen Star, der gern fotografiert wird, ja dessen Präsenz am eigenen Tisch von Gästen, unter dem Vorwand irgendeiner Mäkelei, gelegentlich sogar erzwungen wird.

Aber nicht nur der Küchenchef als Held, sondern auch des-

sen Stellvertreter am Tisch geben die lange Zeit übliche Zurückhaltung auf. Die flüchtig-scheue Geste beim Eindecken und Ausheben der Gänge, hastig-beflissen kommentiert oder beim Hantieren in mimischem Minimalprogramm zum Ausdruck gebracht, offenbart eine erstaunliche Entwicklung unserer Esskultur. Einem Gast das Menu wortlos aufzutischen, gilt wohl in allen Häusern als Norm- und Stilbruch, es käme einem Affront gleich, unbeholfen, ein Buster Keaton lieferte das Vorbild. Nimmt man diese gedankenexperimentell entworfene, gespenstische Karikatur eines stummen Auftritts als einen absurden Grenzfall zu Hilfe, lassen sich so üblich gewordene rhetorische Figuren beim Erscheinen des Service bei Tisch in ihrer Sinnstruktur verfolgen? Gehen wir einfach empirisch vor und beginnen mit dem »Gruß aus der Küche«. Eine Standardformel, die landauf, landab bemüht wird und in den meisten Häusern als eine Geste des Entgegenkommens eingeführt ist, nachdem die Bestellung aufgenommen wurde. Sie erfüllt dabei eine Reihe von Funktionen: Sie hilft zunächst dem Gast, die Zeit des Wartens zu überbrücken, soll ihn damit versöhnen, dass sein Anspruch auf ein zügiges Einlösen seines Wunsches mit den Wünschen anderer Gäste zu teilen ist. Schließlich, und darin liegt vermutlich die wichtigste Botschaft des »Grußes aus der Küche«, soll der Gast dem kulinarischen Genuss, auf den er seit der Aufnahme der Bestellung mental und affektiv eingestellt ist, mit gesteigertem Appetit begegnen. Zwei kontrastierende Seelenlagen, die der Anwesenheit des Gastes zugrunde liegen können, werden mit dem »Gruß aus der Küche« unzweideutig zugunsten des Appetits markiert. Auf das kleinste Format portioniert, in Gedecken serviert, die ans Puppenstübenspiel erinnern, sättigt der »Gruß« nicht etwa – vielmehr steigert er die Erwartung, eine Art ferngesteuerte Appetenz, in die der Gast

versetzt wird. Eine nicht unwichtige Lesart dieser kulinarischen Visitenkarte erschließt sich über den Blick auf die Rechnung. Als Posten taucht der Gruß dort nicht auf, ein deutliches Zeichen dafür, dass er symbolisch als ein Geschenk zu verstehen ist. Ein Geschenk überdies, das unabhängig vom Geldbeutel des Gastes überreicht wird – egal, ob jemand knauserig ist oder nicht. Dieses letzte Detail ist für das Verständnis der Kommunikationsbedeutung von Belang und wird uns sogleich genauer beschäftigen.

Geschenke lassen sich nicht erwarten, insofern haftet dem Gruß als Geschenk etwas Überraschendes an. Es spielt keine Rolle, dass in einem Restaurant an alle Gäste der Gruß aus der Küche verteilt wird. An jedem einzelnen Tisch, auf jedem Teller, erscheint er als kleine Überraschung.

Die Alltag gewordene Routine bringt zum Verschwinden, dass wir es mit einer komplexen Situation des Übergangs zu tun haben, eingebrockt durch die immanenten Formgesetze des Grüßens. Es verpflichtet von seiner Kommunikationslogik her eigentlich zum Gegengruß. Es sei hier dahingestellt, welche Möglichkeiten dem Gast offenstehen, auf den Gruß zu reagieren, minimal ist natürlich der Dank abverlangt. Aber entsteht für den Service eine Verpflichtung, sich nach der Resonanz auf den Gruß aus der Küche zu erkundigen? Oder belässt man es angesichts des kulinarischen Minimalismus bei einem wortlosen Aufheben der Teller, zumal ja erst anschließend das vom Gast bestellte Menu beginnt? Mittlerweile ist in vielen Häusern die Floskel verbreitet: »Sind Sie gut gestartet?« – eine Frage, die besonders während des Abräumens des ersten Gangs beliebt ist. Das »Starten« verweist auf ein Ziel; die Abfolge des Essens und damit die Präsenz des Gastes im Restaurant werden in eine Symbolik eingefügt, die den kulinarischen Genuss als eine Leistungsstrecke

erscheinen lässt, die es abzuarbeiten gilt. Zu einem solchen Bild zu greifen, liegt zwar dadurch nahe, dass ja in der Tat die Gänge aufeinander folgen, in den meisten Küchen der Welt sogar in einer Geschmackssequenz von salzig bis süß ausdrücklich markiert. Auch die Bezeichnung »Gang« verweist auf die Logik einer Reihenfolge. Auf die Frage, ob der »Start« gelungen sei, wird niemand schreiend davonstürzen. Dennoch irritiert die Stilnuance, nach der das Essen, der Genuss als ein Programm mit Start und Ziel erscheint, in assoziativer Nähe zu Tempodruck und Anstrengung; Empfindungen, die nicht gerade auf der Linie des Wohlbefindens liegen, ja ihm im Kern widersprechen und somit als eine Usurpation erscheinen mögen, als ein Fremdzugriff auf die eigenbestimmte Wahrnehmung der Situation.

Die Formel »Viel Vergnügen«, bevorzugt eingesetzt, wenn der Gast komplexe kulinarische Arrangements auf dem Teller hat, enthüllt einen dramatischen Wandel der Einstellung zum Essen. Hält man – in Erinnerung an alte Zeiten – die Alternative »Wohl bekommt's« dagegen, der rhetorische Klassiker, dessen Ruhm nur noch übertroffen wird vom vertrauten »Lassen Sie sich es schmecken« oder »Ich wünsche einen guten Appetit«, so fällt auf, dass mit dem Vergnügen eine neue Dimension angesprochen wird. Verständlich, dass der Aspekt der Sättigung vollkommen getilgt ist, würde er angesprochen, käme dies einer Disqualifikation des Gastes, aber auch der professionalisierten Kochkunst gleich, die sich schließlich nicht auf Fütterung, sondern auf das Arrangement von Texturen, auf aromatische Abenteuer spezialisiert hat. Aber sogar der Appetit rückt in den Hintergrund und macht der Ermunterung Platz, das Essen als ein Amüsement zu begreifen, als sei es ein Theaterstück, ein Film, dem man beiwohnt. Event-Kultur, zeitgenössischer Kitsch, Firlefanz? Nein, mit einem derartigen Wunsch weitet sich der Raum

des Gelingens und des Genusses auf einen Bereich aus, in dem nicht nur die Bekömmlichkeit, sondern das Aussehen, die Farbgebung, das Arrangement auf dem Teller, die geschmackliche Kombinatorik der Speisen, ja, deren Konsistenz und damit die Herausforderung an das Kauen, Zerkleinern, Vermischen zu Kriterien aufgewertet werden. Hüten wir uns also vor dem kulturkritischen Aufschrei, sondern halten hier nur fest, dass dem Essen in der modernen Gesellschaft eine Vielfalt von Genussdimensionen zugesprochen wird. Sie tauchen in den kleinen Gesten bei Tisch – als unbemerkter Wandel der Sitten – auf, so als habe der erwähnte Brillat-Savarin es geahnt, als er sein Werk mit dem Untertitel »Lehrbuch der Tafelfreuden« ankündigte – und apropos Franzosen, nicht zufällig wird der »Gruß aus der Küche« im Nachbarland Frankreich »amuse-bouche« genannt, ausdrücklich lustbetont.

Das Repertoire der Möglichkeiten hat sich erweitert, und da ein professioneller Service sich nicht mehr hinter der Routine des »Guten Appetit« oder »Wohl bekommt's« verstecken kann, gilt es, über Variation, über Abwechslung zu verfügen. Die Kunst zu improvisieren steht in krassem Widerspruch zur Routine des Sprechens, und da entsteht das Problem. In jedem Beruf ist die Routine zu loben, sie gestattet es überhaupt, den Anstrengungen alltäglicher Verrichtungen begegnen zu können. Wer sie sich hingegen anmerken lässt, der droht die wichtigste Maxime in Stellvertretungsbeziehungen zu verletzen: die Authentizität, die auch der Routine erst ein Gesicht zu geben vermag. Der Kontrast zwischen Routine und Authentizität wird besonders in dem mechanisch herunterdeklinierten »Gruß aus der Küche« spürbar. Um nun hierbei und bei anderen rhetorischen Passagen am Tisch des Gastes der Routine zu entgehen, braucht es keine »goldene Formel«. Die gibt es – Gott sei Dank – nicht.

Das Sprechen wie das Schweigen, das nur stumme und kaum merkbare Hantieren des Service zählen zu den Verzierungen, die das Wohlbefinden des Gastes steigern. Sie zivilisieren die Begegnung und schützen sie mit Eleganz vor einem Abfall in die Vulgarität. Wie auch immer die kurzen Auftritte bei Tisch erfolgen, in jedem Fall bleibt der Service Adressat für positive und negative Urteile und insofern auch wichtigster Stellvertreter der Gastgeberschaft des Hauses. Je offener, diffuser und auch raffinierter die kommunikative Rahmung des Restaurantbesuchs wird, je leichter sich die Begegnung zwischen Gast und Service auch vom Essen als zugrunde liegendem Anlass verselbständigt, desto höher werden die Anforderungen an die Elastizität des Sprechens und die situationsgenaue Beobachtung der Vorgänge am Tisch. Die Einsicht ist nicht neu, dass die Gegenwartsgesellschaft in allen beruflichen Bereichen die Qualifikationsanforderungen erhöht. Für den Service gilt dies allemal – ein Rädchen im Getriebe oder stummer Botschafter der Küche ist er nie gewesen. Er ist teilnehmender Beobachter und beobachtender Teilnehmer eines Abenteuers: der Geschichte vom Auftritt des Gastes, das bedeutet auch für ihn Lust und Last zugleich.

2

Vide-Greniers – In der Welt der Ökonomie ereignen sich Dinge, die gestern noch unvorstellbar waren. Eine blühende oder auch nur eine halbwegs ein Auskommen sichernde Wirtschaft gerät in die Kriterien-Mangel von Agenturen, die sich – wie einst das Orakel von Delphi – mit vernichtendem Urteil über Zustand, Produktivität, Kreditabilität aus der Ferne melden – kein Land ist gegen Unwetter dieser Art gefeit, selbst wenn die Leute es gehaut haben. So ist es den Griechen gegangen und das schon seit Jahren, den Franzosen hängt die Abstufung durch die Rating-Agenturen wie ein Damoklesschwert – ein Grieche! – über dem Land, dessen Wirtschaft nicht so recht Fahrt aufnehmen will. Ganz gleich, wie deutlich sich das allgemeine Gefühl im Einzelfall zum allgemeinen Urteil – »l'économie n'est pas bonne« – aggregiert, unberührt von all dem ist das »Vide-Greniers«, eine heilige Institution des Landes. An den Wochenenden während der Sommermonate von Dorf zu Dorf veranstaltet, zelebriert als eine Messe des Handelns, die in ihrer Bedeutung längst den sonntäglichen Kirchenbesuch und dessen sakralisierte Gabe in den Schatten gestellt hat. Mit den allfälligen »Brocante«-Ständen darf das Vide-Greniers nicht verwechselt werden. Es handelt sich vielmehr um eine kollektive Ramsch-Aktion, die immerhin so attraktiv scheint, dass sie Scharen von Besuchern anzieht, nicht etwa Engländer, Holländer oder Deutsche, die sich ihre résidences secondaires mit authentisch bäuerlichem oder handwerklichem Gerät aus vergangenen Zeiten dekorieren, sondern es ist

die Landbevölkerung, die hier von Ort zu Ort zieht, von Stand zu Stand verlassene Dinge sorgfältig mustert, die Utensilien, die zum unverzichtbaren Material des Bricoleurs zählen, dem der Anthropologe Claude Lévi-Strauss in seiner Schrift über das »Wilde Denken« ein Denkmal gesetzt hat. Der Bricoleur, seit dieser legendären Schrift der mentale Gegentypus zum Ingenieur, ja dessen inneres Komplement, dem es gelingt, aus dem, was herumliegt, was unbrauchbar geworden ist, ein neues Ganzes zu gestalten, durchstreift die Stände auf dem Vide-Greniers auf der Suche nach dem, was fehlt. Hier findet er Teile, die vom Hersteller längst aufgegeben sind, auf dem Markt verfügbar, das missing link zu einer Bastelei, die am Ende bestätigt, dass die Welt einer temporeichen Ökonomie, mit rasantem Wechsel der Technologien, auch der Moden, ihre eigene Dignität hat und vor allem eine, in der der sogar Bricoleur seine Würde als Ingenieur findet. Dieser Lust auf das Fehlende, die das Ensemble der ausschwärmenden Besucher zu einem Kollektiv des Vergangenheitsrespekts vereint, mit erkennbarem Ressentiment gegen alles Neumodische, das das Land überzieht, dieser Lust am Ramsch, der Braderie, unterliegt hingegen eine andere Motivquelle. Sie gilt dem Handel als Handel, als eine besondere Form von Gegenseitigkeit. Die Aktivität, auf die beim Gang durch die Stände auf dem Vide-Greniers letztlich alles hinausläuft, ist der Tausch, in der Version des eigenkontrollierten Verfügens über den elementaren ökonomischen Prozess, den man anschaulich vor sich hat und mit jedem Kaufakt erleben kann. Der Tausch ist, entgegen den Prämissen der Nationalökonomie, nicht Grundlage, sondern Abstraktion – der Elementargeste der Gabe entnommen, wie der Soziologe und Anthropologe Marcel Mauss gezeigt hat – und reproduziert letztlich die darin wirksamen Prozesse der Wahrnehmung des Gegenübers als einem

Interessenten. Vide-Greniers ist Ausdrucksgestalt des Gabentauschs, der Eintritt in die Erfahrung der Reziprozität, ein willkommener Ort des Tausches – welcher in den Abstraktionen der Börse oder des globalen Marktes stets undurchschaubar bleibt. Vide-Greniers ist demgegenüber ein Tausch, der sich in seiner Prozesshaftigkeit, in den seelischen Nuancen, zu denen er die Beteiligten verführt und in denen sie sich augenzwinkernd oder in heiligem Ernst begegnen, in die Alltagswahrnehmung jederzeit übersetzen lässt. Vide-Greniers ist der Tauschhandel aus der Zeit der Vormoderne, in den die drei Versionen des Besitzerwechsels: Raub, Tausch und Geschenk auf harmlose Weise integriert sind – man kann sich der Magie seiner Logik hingeben, weil die stillschweigende Voraussetzung affektiv entlastet: Es geht um nichts bzw. um Plunder, und unter dieser Bedingung lässt sich die Übertreibung im Preis, das Übervorteilen des Anbieters, kurzum alles, was im ökonomischen Leben des Einzelnen wie der Nationen folgenreich sein kann, praktizieren. In den Worten Georg Simmels tauchen die Formen des Besitzwechsels zwischen Geschenk, Raub und Tausch als verführerische Handlungsoptionen auf und bestimmen die Dynamik der Begegnungen. Flohmärkte gibt es natürlich überall auf der Welt, nicht nur in Frankreich. Sie durchziehen die Welt der globalen Ökonomie mit einem Hauch von Abenteuer. Der Beutezug ist ein Vergnügen, und nicht selten liefern die Trophäen des Tages den Grundstock fürs nächste Angebot. So gibt man sich – fern von der aggregierten Version, in der Standard&Poors sich die Geschäfte des Landes vornimmt – den Kapriolen des Marktes hin.